



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

## **Wieprzowina zapiekana z kapustą kwaszoną**

Może być baranina

### **Składniki:**

- mielony pieprz, 1 szczypta
- koncentrat pomidorowy, 5 dag
- pomidor, 30 dag
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- kapusta kwaszona, 75 dag
- mielona papryka, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- smalec, 5 dag
- wieprzowina , 50 dag

### **Sposób przygotowania:**

Mięso pokrajać na kawałki, usmażyć je na silnie rozgrzanym smalcu, po czym włożyć do rondla. Drobno pokrajaną cebulę i paprykę zasmażyć na pozostałym na patelni tłuszczu i połączyć z mięsem. Dodać kwaszoną kapustę, wymieszać i wlać tyle wody, aby pokryła mięso. Gotować bez przykrycia.. W połowie gotowania dodać przyprawy. Pomidory pokrajać, udusić w oddzielnym rondlu i przetrzeć (koncentrat pomidorowy rozrzedzić zimną wodą). Ugotowaną potrawę przełożyć do naczynia, w którym ma być zapiekana, dodać przecier pomidorowy lub rozrzedzony koncentrat oraz mielony pieprz, wymieszać, wstawić do silnie nagrzanego piekarnika i zapiec. Potrawę podawać z ziemniakami.

